

5 COM ES POT PRESENTAR LA INFORMACIÓ?

En la llista d'ingredients ha de constar la llegenda “genèticament modificat” o “produït a partir de [nom de l'ingredient] genèticament modificat”.

Exemple:

Ingredients

Farina de blat de moro (modificat genèticament), sucre, xocolata (conté lecitina produïda a partir de soja genèticament modificada).

Olis vegetals (conté oli de colza modificada genèticament), xarop de glucosa i fructosa, sal, gasificants: bicarbonat sòdic i d'amoni, aromes, antioxidants: metabisulfit de sodi.

O bé entre parèntesis “produïda a partir de blat de moro genèticament modificat”.

O bé entre parèntesis “conté oli de colza produït a partir de colza modificada genèticament”.

Aquestes indicacions també poden figurar en una nota (*) al peu de la llista d'ingredients sempre que la mida de la lletra sigui almenys igual a la de la llista d'ingredients.

Quan l'aliment no requereix una llista d'ingredients, a l'etiqueta ha de figurar “genèticament modificat” o “produït a partir de [nom de l'organisme] genèticament modificat”.

En col·laboració amb:

- Agència Catalana del Consum
- Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- Departament de Medi Ambient i Habitatge
- Departament de Salut

Amb la participació de:

- Associació de Consumidors de la Província de Barcelona (ACPB)
- Coordinadora d'Usuaris de la Sanitat (CUS)
- Organització de Consumidors i Usuaris de Catalunya (OCUC)
- Associació Promotora de l'Orientació del Consum de la Gent Gran (PROGRAN)
- Unió de Consumidors de Catalunya (UCC)
- Unió Cívica de Consumidors i Mestresses de Casa de Barcelona i Província (UNAE)

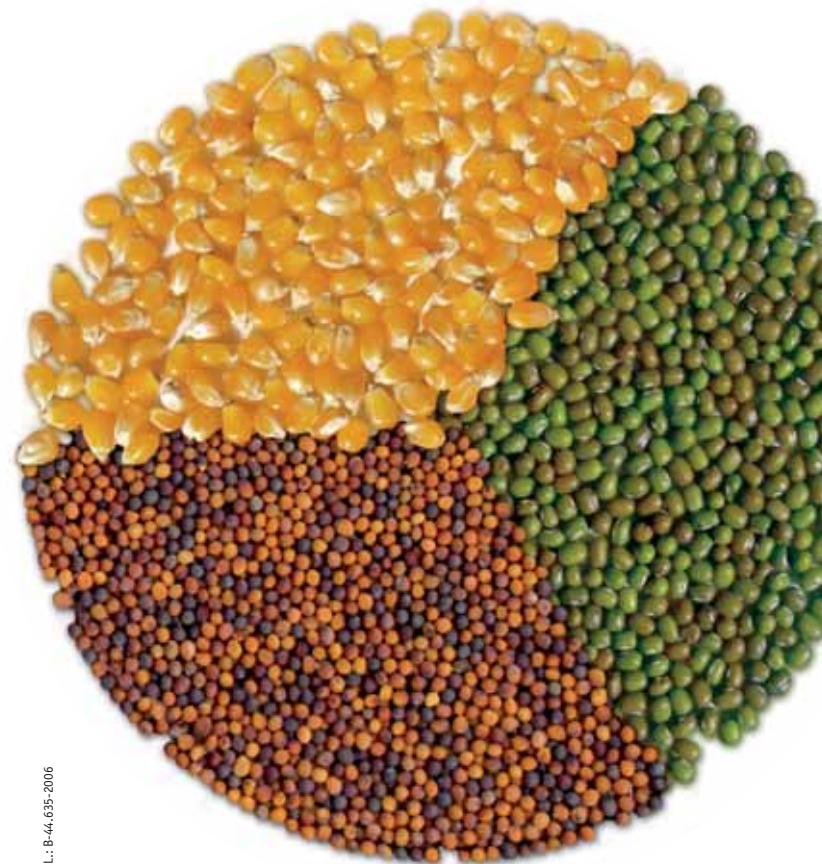
SEGURETAT ALIMENTÀRIA
Informació als consumidors

Sanitat Respon 24 hores
902 111 444



www.gencat.cat/salut

ALIMENTS GENÈTICAMENT MODIFICATS



© Generalitat de Catalunya. D. L.: B-44.635-2006



Generalitat de Catalunya
Agència Catalana
de Seguretat Alimentària



agència catalana
del consum

1 QUÈ SÓN?

Els **organismes genèticament modificats** (OGM) són aquells el material genètic dels quals s'ha modificat usant tècniques modernes d'enginyeria genètica, per conferir-los una propietat determinada. Quan la modificació consisteix en la introducció d'un gen procedent d'una altra espècie s'anomenen *organismes transgènics*.



Els **aliments genèticament modificats** (AGM) es poden classificar en:

- **Aliments que són OGM.**
Ex.: blat de moro genèticament modificat.
- **Aliments que contenen OGM.**
Ex.: una amanida preparada amb brots de soja modificada genèticament.
- **Aliments produïts a partir d'OGM.**
Ex.: oli de soja modificada genèticament.
- **Aliments que contenen ingredients produïts a partir d'OGM.**
Ex.: xocolata que conté lecitina de soja procedent de soja genèticament modificada.

2 COM SE N'AVALUA LA SEGURETAT?

- En cada cas, abans d'autoritzar-los per al consum, tots els OGM se sotmeten a un procés individualitzat i rigorós per avaluar-ne la seguretat.
- A Europa aquesta avaluació científica correspon a l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA).
- En l'avaluació es comprova que no representin cap perill per a la salut humana, que no provoquin al·lèrgies, que no hi hagi transferència de material genètic ni resistència als antibiòtics i que no s'hagi produït cap canvi significatiu des del punt de vista nutricional.

3 QUINS ALIMENTS GENÈTICAMENT MODIFICATS ESTAN AUTORITZATS?

- Fins al novembre de 2006 la Comissió Europea ha autoritzat varietats transgèniques del blat de moro, la soja, la colza i el cotó (principalment un cultiu de fibres encara que l'oli refinat s'utilitza com a aliment).
- La modificació genètica ha aportat resistència a aquests cultius enfront de determinades malalties causades per insectes o virus, o més tolerància als herbicides.
- El Registre comunitari d'aliments i pinsos genèticament modificats que estan autoritzats es pot consultar al web:

http://ec.europa.eu/food/index_en.htm

4 COM S'HAN D'ETIQUETAR?

- Els aliments genèticament modificats han de portar a l'etiqueta una referència clara d'aquesta condició.



- Aquesta exigència no és obligatòria quan la presència sigui accidental o tècnicament inevitable i el contingut d'OGM no superi el límit del 0,9%.
- El límit s'aplica als ingredients considerats individualment o a tot l'aliment quan estigui format per un sol ingredient.